اسٹیم کباب

اجزاء۔

گائے کا گوشت ایک کلو

پیاز ایک پاؤ

ہری مرچ چار سے پانچ عدد

ہرا دھنیا آدھی گٹھی

سرخ مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ

گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ

نمک حسب ذائقہ

سرکہ چار کھانے کے چمچ

لیموں دو عد

تیل حسب ضرورت

ترکیب۔

گوشت کا قیمہ بنا لیں

اور آ ئل کے علاوہ باقی تمام اشیاء کو چوب کرکے قیمہ میں مکس کر لیں ۔

اچھی طرح مکس کرکے تیار شدہ قیمہ کو کچھ دیر کے لئے رکھ دیں ۔

اس کے بعد قیمہ کے کباب بنا لیں

کباب بنانے کے لئے دونوں ہاتھوں میں قیمہ لے کرلمبے لمبے کباب بنا لیں

ان کباب کو بہت بڑے برتن (پتیلا) میں چار کھانے کے

چمچ تیل ڈال کر ھلکی آ نچ پر تقریبا ایک سے دو

گھنٹےپکنے دیں

برتن کا منہ اچھی طرح بند کر دیں

اگر کباب کو ہلانا مقصود ہو تو صرف برتن کو دونوں ہاتھ سے
پکڑ کر ہلا لیں

جب تمام پانی جو کباب سے بنے گا خشک ہو جائے

اور کباب براؤن شکل اختیار کر لیں

تو مزیدار اسٹیم کباب تیار ہیں

انکو ہری چٹنی لیموں اور پیاز کے لچھوں کے ساتھ سرو کری

0307-8162003